Edouard Sicot

PLAT CULTE

ON VEUT TOUTES UN MAC & CHEESE !

Après le burger, le macaroni & cheese, légendaire gratin de pâtes des Anglo-Saxons, est LE plat qui buzze. Présentation et mode d'emploi.

C'EST QUOI ?

Madeleine de Proust des Américains, à New York, ce gratin de pâtes au fromage a même sa cantine : S'Mac, dans l'East Village. A Paris, l'Experimental Cocktail Club le sert dans son nouveau restaurant, le Beef Club (58, rue Jean-Jacques-Rousseau, 1er, tél. : 09 54 37 13 65). Thomas Brachet y concocte un incroyable Mac'n'cheese avec la crème des fromages british (à dénicher Chez Virginie, 54, rue Damrémont, Paris-18e, tél. : 01 46 06 76 54).

« THE » RECETTE DU BEEF CLUB

Faites mousser 70 g de beurre à feu doux, ajoutez 70 g de farine, fouettez et laissez cuire 5 mn. Versez 1 l de lait froid. Fouettez jusqu'à épaississement de la béchamel. Ajoutez piment d'Espelette et noix muscade. Coupez en dés 100 g de stilton + 100 g de cheddar + 100 g d'ogle shield (ou de fromage à raclette au lait cru), puis faites-les fondre dans la béchamel en fouettant à feu doux. Réservez. Faites cuire al dente 700 g de conchiglie rigate. Dans un plat frotté à l'ail, mélangez les pâtes et la béchamel au fromage. Enfournez à 180 °C (th. 6) 10 mn, saupoudrez de chapelure, de cheddar râpé, et laissez cuire encore 5 mn. (Recette pour 8 personnes.)

ON LE CUSTOMISE À GOGO

Façon suisse : 150 g de vacherin Mont d'or + 150 g d'appenzel + poitrine fumée.
Façon Bollywood : 150 g de cheddar blanc + 150 g de cheddar rouge + 1 c. à soupe de curry + blancs de poulet poêlés + brocolis.
Façon french chic : 150 g de vieux comté + 150 g de brie de Meaux + 1 boîte de brisure de truffes.
Façon dolce vita : comme Jamie Oliver, qui revisite ce plat avec 100 g de mascarpone + 100 g de mozzarella + 100 g de fontina + 1 brin d'origan.

ELODIE ROUGE

AMERICAN FOOD EN LIGNE

Les accros aux produits américains introuvables en France vont adorer. Avec My American Market, on commande en ligne tous les incontournables des supermarchés de l'Oncle Sam : le Macaroni & Cheese by Kraft, la pâte à tartiner Fluff aux marshmallows et les biscuits Reese's Cup au beurre de cacahuète vont enfin pouvoir squatter nos frigos. www.myamericanmarket.com